



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 1989

---

## **Die bildliche Darstellung der Küche im Kochbuch der Anna Weckerin**

von Orelli-Messerli, Barbara

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-76790>

Book Section

Published Version

Originally published at:

von Orelli-Messerli, Barbara (1989). Die bildliche Darstellung der Küche im Kochbuch der Anna Weckerin. In: von Orelli-Messerli, Barbara. Die Küche wie sie im Buche steht. Würzburg: Druckerei Richard Mayr, Würzburg, 22-28.

## Die bildliche Darstellung der Küche im Kochbuch der Anna Weckerin

Barbara E. Messerli Bolliger

Beim Kochbuch der Anna Wecker handelt es sich um das erste von einer Frau geschriebene Kochbuch in deutscher Sprache. Da Anna Wecker in Basel geboren wurde und auch mit einem Basler Arzt verheiratet war, wird ihr Kochbuch gelegentlich auch als das erste schweizerische Kochbuch bezeichnet, dies obwohl die Erstausgabe im Jahre 1597 in Amberg erschien. Zu diesem äusseren Anlass für die Beschäftigung mit der bildlichen Darstellung der Küche im Kochbuch der Anna Wecker kommt ein weiterer, weniger offensichtlicher. Die Titelvignette erlaubt, ein Inventar einer zeitgenössischen Küche zu erstellen, wobei auch geprüft werden soll, inwieweit diese als Abbild der Wirklichkeit gelten kann und ihr ein Dokumentationswert zukommt.

Von Anna Wecker oder, wie sie sich selbst nannte – Anna Weckerin –, ist kein Geburtsdatum bekannt, doch kam sie wohl zwischen 1530 und 1540 in Basel zur Welt<sup>1</sup> und zwar als Tochter des Isaak Keller<sup>2</sup>. Von ihrem Ehemann, Johann Jakob Wecker heisst es, dass er „Medicus“, also Arzt gewesen sei. „... war zu Basel 1528 geboren, und fieng daselbst 1544 sein academisches Studiren an. Anno 1557 ward er Professor Dialectica zu Basel, und trieb zugleich die Praxin medicam, bis er letztlich 1566 die Stelle eines Stadt-Physici in Colmar erlangte, und daselbst 1586 verstarb.“<sup>3</sup> Johann Jakob Wecker, Professor der Dialektik und Stadtarzt zu Colmar, gab aber auch zahlreiche Schriften zur medizinischen Praxis im allgemeinen heraus. Bekannt ist sein „Antidotarium generale & speciale“ (1585) oder die „Practica medicinae generalis“ (1585). 1570 erschien von ihm in deutscher Sprache „Ein nutzliches Büchlein von Mancherleyen künstlichen wasseren, ölen und weinen“. Mit diesem Werk nähert sich Johann Jakob Wecker den Gefilden der Küche, und es fragt sich, ob in diesem Werk nicht auch ein Stück tägliche Erfahrung seiner Ehefrau im Umgang mit der Kochkunst eingeflossen sei. Aus diesem Umfeld heraus wird verständlich, weshalb Anna Wecker sich entschloss, ein Kochbuch zu schreiben. Ob dies noch während ihrer Colmarer Zeit und zu Lebzeiten ihres Mannes geschah, ist nicht bekannt. Möglich wäre auch, dass sie erst nach seinem Tode im Jahre 1586 und ihrer darauf folgenden Über-

siedlung zu Tochter und Schwiegersohn nach Altdorf bei Nürnberg dieses Unternehmen in Angriff nahm. Der Hinweis, dass ihr Kochbuch „Nicht allein vor [für] Gesunde: sondern auch und fürnehmlich vor [für] Krancke“<sup>4</sup> gedacht war, zeigt, dass das Ehepaar Wecker in Colmar eng zusammengearbeitet und sich gegenseitig unterstützt haben muss. Das Programm des Weckerschen Kochbuches ist der Zeit gemäss ausführlich dargelegt. Auf dem Titelblatt der Ausgabe von 1600 heisst es: „Ein Köstlich new / Kochbuch Von / allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens. / Nicht allein vor Gesunde: sondern auch und fürnehmlich vor Krancke, / in allerlei Kranckheiten und Gebresten: auch schwangere Weiber, Kinds-/betterinnen, unnd alte schwache Leute, künstlich und nützlich / zuzurichten und zugebrauchen. / Dergleichen vormals nie in Truck aussgangen. / Mit fleiss beschrieben durch / F. Anna Weckerin, / Weyland Herrn D. Jacob Weckers / des berühmten Medici seeligen, nachgelassene Wittib. / Amberg. / Bey Michaëln Forstern. / 1600. /“

Ein Wort in diesem Titelblatt bedarf jedoch der näheren Erläuterung. „Gemüse“ hat hier keineswegs seine heutige Bedeutung, sondern meint verschiedene Arten von Mus. Im Kochbuch der Anna Weckerin findet sich die Überschrift zum ersten Teil: „Von Mandel, Gersten und allerley Gemüss“.

Der Brei oder das Mus war zu Anna Weckers Zeit und auch lange danach Volksnahrung. „Ist die Speise von mehr flüssiger Konsistenz, so kann sie auch als dicke Suppe gelten, ist sie kompakt, so nähert sie sich dann dem Auf-  
lauf oder ‚Schmarrn‘ an. Die Muskost aus verschiedenen Getreidesorten hat noch im Mittelalter in Europa eine grössere Rolle gespielt als das gebackene Brot, und bis zur Einführung der Kartoffel (18. Jahrhundert) gehörte sie zum täglichen Speisezettel bei Bauern und Bürgern sowie bei Soldaten.“<sup>5</sup> Bekannt und beliebt waren in der Schweiz insbesondere Hafer- und Hirsebrei, zu welchen „schon in früher Zeit das Bohnenmus“<sup>6</sup> hinzukam.

Doch nun zur Darstellung der Küche in der Titelvignette des Weckerschen Kochbuches (Abb. 5): Eingerahmt ist die Küchenszene durch einen Barockrahmen mit Rollwerk und Voluten. Sinnigerweise finden sich in den vier Ecken des Rahmens Früchte und Blattwerk. Der rechte Bildraum wird beherrscht durch den kniehohen rechteckigen und aus Steinen gemauerten Herd. Die halbkreisförmige Öffnung unter der Herdplatte diente dem Lagern der Holzvorräte für den täglichen Bedarf. Im vorliegenden Fall nun – der Titelvignette des Weckerschen Kochbuches – ist dieser warme Platz durch die Katze des Hauses eingenommen worden. Das Feuer brennt auf dem Herd und an einem mechanischen Bratenwender dreht das gespickte, zu röstende Fleischstück. Die Maschinerie, wie sie leider nur unvollständig wie-



5 Holzschnitt der Titelseite des Kochbuches der Anna Weckerin *Ein Köstlich new/ Kochbuch* ... Erstausgabe Amberg 1597, die vorliegende Illustration aus der Ausgabe von 1600. Am kniehohen Herd zwei Frauen am Kochen, die rechte bei der Löffelprobe, die linke mit einer langstieligen Pfanne in der Hand.

(Photo Universitätsbibliothek Basel)



6 Holzschnitt der Titelseite der *Koch und Kellermeisterey* des Meister Sebastian. Gedruckt bei S. Feyerabend in Frankfurt am Main im Jahre 1581. Der gleiche Titelholzschnitt findet sich auch bei Markus Rumpolt *Ein new Kochbuch ...* im gleichen Jahr ebenfalls bei S. Feyerabend gedruckt.

(Photo aus dem Archiv der Kochbuchsammlung Erna Horn – Dr. Julius Arndt, Buchenau, BRD)

dergegeben wird, suggeriert einen Windbräter. Oben auf der senkrechten Stange der Maschine befand sich bei dieser Konstruktion ein Flügelrad, welches durch warme Luft, aber auch durch Dampf in Bewegung gesetzt wurde. Das Flügelrad wurde auf der Darstellung weggelassen und auch die Konstruktion des Bräters ist anhand des Bildes nicht logisch nachvollziehbar. Aus einer anderen Darstellung ist jedoch bekannt<sup>7</sup>, dass die senkrechte Stange auch ein Keilriemen sein kann, womit die Konstruktion, wenigstens im unteren Teil, nicht mehr der mechanischen Logik entbehrt. Der Herd, so ist zu vermuten, war durch einen Rauchabzug überdeckt, so dass der übrige Küchenraum rauchfrei blieb. Ins Herdfeuer geschoben sind zwei dickbauchige eiserne Deckeltöpfe. Doch nun zu den Hauptprotagonisten dieser Küche. Zwei Frauen machen sich am Herd zu schaffen. Die links Stehende hält eine Bratpfanne in der Hand, wobei das Bratgut als solches nicht genau zu erkennen ist. Es könnte sich um Eier handeln, wobei die Assoziation zu einer Spezialität der Anna Wecker gegeben ist, nämlich den gefüllten Eiern. Bei der Frau mit der Bratpfanne in der Hand würde es sich demnach um die Köchin handeln. Diese Darstellung der Köchin ist eine bewusste Insbildsetzung durch Anna Wecker, denn in anderen – früheren oder gleichzeitigen Küchendarstellungen – ist vor allem der Koch am Herd anzutreffen. Die Frau, welche direkt beim Herd steht, macht bei einem der beiden Deckeltöpfe im Herdfeuer die Löffelprobe und kostet das Gericht, vermutlich ein Mus oder einen Brei. An ihrem Gurt, nur undeutlich zu erkennen, das Gehänge mit Besteck (?) und Schlüssel (?). Wir glauben in ihr die Herrin des Hauses erkennen zu können, welche die Arbeit der Köchin überwacht und prüft. Aus dem bisher Gesagten ergibt sich, dass es sich bei dieser Darstellung um einen bürgerlichen Haushalt handelt und die Situation ist durchaus so geschildert, dass die Arztgattin Anna Wecker in einem solchen möglichen Kontext in ihrer Aufgabe als Hausfrau deutlichere Konturen annimmt.

Das übrige Kücheninventar lässt sich wie folgt schildern: Links der halbkreisförmigen Öffnung im Herd steht am Boden ein irdener Henkelkrug. Ganz links im Bild möglicherweise der Hackstock, der neben der Funktion als Schlachtbank für Kleinvieh oder als Fläche für das Zerteilen von Fleischstücken für weitere Aufgaben dienen konnte – wie im vorliegenden Fall – nämlich als Ablage- oder Anrichtefläche. Zu erkennen sind ein Teller (Zinn?) sowie eine Glasflasche mit Flüssigkeit. Vorne an diesem Küchenmöbel lehnt eine weitere langstielige niedere Pfanne, eine dritte ist hinter der Köchin zu erkennen. An der Ecke dieses Hackstockes steht auf dem Boden ein Dreifusstopf aus Eisen mit Tragbügel.

Nicht wegzudenken aus der Küche waren die Gewürze, die man jedoch – für unseren heutigen Geschmack – im Übermass gebrauchte. Die Gewürze

wurden, wie hier gezeigt, in einem Gewürzkasten aufbewahrt, einer vielfächrigen Deckelschachtel, die abgeschlossen werden konnte. Da die Köchin am Kochen ist, ist der Gewürzkasten, der sich unter dem Fenster befindet, geöffnet. Hinter dem Gewürzkasten steht ein Deckeltopf, wobei in diesem Fall die Form an einen Einhängetopf des später aufkommenden „Casserole-“ oder „Sparherdes“ erinnert. Bei dieser neuen Herdart befindet sich das Feuer nicht mehr auf der Herdplatte, sondern im Herd, und die Herdplatte selbst weist Löcher auf, in oder auf denen mit Pfannen oder Einhängetöpfen gekocht werden konnte.

Auf einem Ablagebrett hinter der Köchin und der Hausherrin steht eine weitere Gefäßform – eine Wasserkanne –, wie sie auch in der Darstellung der Küche im Kochbuch von Balthasar Staindl erscheint<sup>8</sup>. An der Rückwand der Küche ist ein Wandbrett angebracht, auf dem eine Anzahl rechteckiger Siebe oder Schachteln ruht. Und vom darunter befestigten Haken hängt fast neckisch ein Paar Würstchen.

Geht man nun der Frage nach, ob es sich bei dieser Küchendarstellung um die Nachzeichnung einer ehemals wirklich existierenden Küche handelt, so wird die Antwort durch eine zu dieser Darstellung vorhandenen Vorlage gegeben. Im Kochbuch des Meisters Sebastian, dessen Erstausgabe aus dem Jahre 1581<sup>9</sup> datiert, ist eine Titelvignette (Abb. 6) zu finden, welche derjenigen im Weckerschen Kochbuch als Vorbild diente. Eine sofort augenfällige Abweichung ergibt sich durch die Figur des Koches, der bei Anna Wecker zur Köchin wurde. Dem aufmerksamen Betrachter entgeht nicht, dass gewisse Details bei der Übertragung weggelassen wurden, so der Zuckerstock beim Fenster oder der kleine Blasebalg unter dem Wandbord. Als Zeichner und eventuell Formschneider für die Küchendarstellung im Kochbuch des Meisters Sebastian wurde Jost Amman genannt<sup>10</sup>, und so verwundert es kaum, dass dieser Meister auch für die Küchendarstellung im Weckerschen Kochbuch in Erwägung gezogen wurde, eine Zuschreibung freilich, die oft mit Fragezeichen versehen wird.

Der Vergleich der Küchendarstellung bei Meister Sebastian mit derjenigen bei Anna Wecker ergibt, dass der Kopist nicht an die Meisterschaft Jost Ammans herankommt. Es beginnt bei Kleinigkeiten wie der nicht logisch wiedergegebenen Mechanik des Bratenwenders, der etwas steifen Stellung der Figuren und der schemenhaften Zeichnung der Gesichter. Dass auch die Weckersche Katze nicht unbedingt eine typische Vertreterin ihrer Art ist, sei nur am Rande vermerkt. Wenn Jost Amman in seiner Zeichnung eine für das Auge annehmbare Perspektive entwirft, so scheint für den Kopisten das Wort Perspektive ein Fremdwort zu sein. Besonders anschaulich kann dies an der Wiedergabe des Fensters der Weckerschen Küche abgelesen werden.



Damit scheint auch die Frage nach der Authentizität der Darstellung von Küchen in Kochbüchern beantwortet zu sein. Denn wo in mehr oder minder freier Art eine Vorlage kopiert wird, handelt es sich indirekt um eine Enkodierung der Realität. Eine solche orientierte sich wohl im Fall der Darstellung von Küchen – von Ausnahmen abgesehen – nicht an einer real existierenden, sondern an einer möglichen Küche und versucht auf der Bildebene eine möglichst veristische Annäherung an diese Vorstellung. Da dabei in Bürgerhaushalten und Haushalten der Oberschicht – und für diese waren die Kochbücher von Meister Sebastian und Anna Wecker bestimmt – ähnliche Küchen vorhanden waren, konnte die „Echtheit“ der Darstellung durch Küchenpersonal und Herrschaft jederzeit überprüft werden. Der Benützer des Kochbuches war, so müssen wir annehmen, ein kompetenter und kritischer Leser von bildlichen Küchendarstellungen. Daraus kann geschlossen werden, dass der Zeichner sich unter diesen Umständen um eine bildliche Zeichensprache bemühte, welche vom Betrachter ohne weiteres als „wirkliche Küche“ dekodiert werden konnte.

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> WECKER, Anna: Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachenes. Mit Fleiss beschrieben durch Anna Weckerin. Nachdruck. München: Heimeran, 1977. Kommentar von Julius Arndt und Erna Horn-Arndt. S. 7.
- <sup>2</sup> JÖCHER, Christian Gottlieb: Allgemeines Gelehrten-Lexicon. Bd. 4. Leipzig, 1751. S. 1840.
- <sup>3</sup> JÖCHER, Christian Gottlieb. (Vgl. Anm. 2). S. 1840.
- <sup>4</sup> WECKER, Anna: Ein Köstlich new / Kochbuch Von / allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachenes. / Nicht allein vor Gesunde: sondern auch und fürnehmlich vor Krancke, / in allerlei Kranckheiten und Gebresten, auch schwangere Weiber, Kinds-/betterinnen, unnd alte schwache Leute, künstlich und nützlich / zuzurichten und zugebrauchen. / Dergleichen vormals nie in Truck aussgangen. / Mit fleiss beschrieben durch / F. Anna Weckerin / Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühm- / ten Medici seeligen, nachgelassene Wittib. / Amberg. / Bey Michaëln Forstern. / 1600. /.
- <sup>5</sup> BENKER, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst. München: Callwey Verlag, 1987. S. 44.
- <sup>6</sup> HAUSER, Albert: Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert. Zürich: Verlag Neue Zürcher Zeitung, 1987. S. 87.
- <sup>7</sup> SEBASTIAN (Meister): Koch und Kellermeisterrey ... Franckfurt am Mayn: S. Feyrabend, 1581.
- <sup>8</sup> STAINDL, Balthasar: Ein sehr künstlichs und nutzlichs Kochbuch ... Augspurg, 1586.
- <sup>9</sup> SEBASTIAN (Meister): (Vgl. Anm. 7).
- <sup>10</sup> BECKER, C.: Jobst Amman. Zeichner und Formschneider, Kupferätzer und Stecher. Leipzig: Rudolph Weigel, 1854. S. 110–111. Koch und Kellermeisterei.